# derrière les fourneaux



## key verbs les verbes clés

**BON À SAVOIR**

**Couper : mode d'emploi**

L'anglais dispose de plusieurs verbes là où le français s'accommode souvent du même terme accompagné de compléments différents. Quelques exemples : couper en dés **(to dice)**, couper en lanières **(to shred)**, couper en rondelles ou en tranches **(to slice)**. En revanche, on utilisera la même construction pour les deux langues dans d'autres cas : couper grossièrement **(to coarsely chop)**, couper menu **(to finely chop)**. Pas de quoi couper les cheveux en quatre **(to split hairs)** !

**blend, to** incorporer
**boil, to** bouillir
**bone, to** désosser
**brown / fry gently, to** faire revenir, faire roussir
**brush over, to** badigeonner
**chill, to** mettre au frais
**chop, to** hacher (avec un couteau)
**crumble, to** émietter
**crush, to** écraser
**drain, to** égoutter
**dress, to** assaisonner
**glaze, to** dorer (à l'œuf), glacer (avec du sucre)
**grate, to** râper (du fromage)
**grind (ground, ground), to** concasser
**gut, to** vider (un poisson)
**knead, to** malaxer, pétrir
**melt, to** faire fondre
**mince, to** hacher (avec un robot), émincer
**peel, to** éplucher, peler
**pour, to** verser
**preheat, to** préchauffer
**rub in, to** incorporer, faire pénétrer
**scale, to** écailler

**sear, to** saisir
**season, to** assaisonner
**seed, to** épépiner
**shell, to** décortiquer
**simmer, to** faire mijoter
**slice thinly, to** émincer
**soften, to** ramollir
**spread (spread, spread), to** étaler
**sprinkle, to** saupoudrer
**stir, to** remuer, mélanger
**thin, to** délayer
**whip, whisk, to** fouetter
**whisk up egg whites, to** monter des œufs en neige

## **weights and measures** poids et mesures

Les tableaux ci-dessous répertorient les unités  les plus utilisées par les anglophones ainsi que leur équivalent dans le système métrique.

### Température de four / Oven temperatures

| Celsius (C) | Fahrenheit (F) * |
|---|---|
| 30 | 85 |
| 60 | 140 |
| 90 | 190 |
| 120 | 250 |
| 150 | 300 |
| 180 | 350 |
| 210 | 410 |
| 240 | 460 |
| 270 | 520 |

** Cette échelle est principalement utilisée aux États-Unis, au Canada (en complément de l'échelle de Celsius) ou les îles Caïmans.*

**BON À SAVOIR**

**Aide-mémoire de l'apprenti pâtissier**
**Flour** : 1 cup = 130 grams
**Sugar** : 1 cup = 245 grams
**Butter** : 1 cup = 240 grams
**Chocolate chips** (pépites de chocolat) : 1 cup = 125 grams
**Hazelnuts** (noisettes) : 1 cup = 100 grams
**Cocoa** (cacao) : 1/2 cup = 60 grams

### Ingrédients secs / Dry ingredients

| | | Ounces | Pounds | Grams |
|---|---|---|---|---|
| **3 teaspoons (tsp)** | 1 tablespoon (tbsp) | 1/2 ounce | | 14 grams |
| **1 tablespoon (tbsp)** | 3 teaspoons (tsp) | 1/2 ounce | | 14 grams |
| **2 tablespoons (tbsp)** | 1/8 cup | 1 ounce | | 28 grams |
| **4 tablespoons (tbsp)** | 1/4 cup | 2 ounces | | 56.7 grams |
| **5 tablespoons (tbsp) + 1 teaspoon (tsp)** | 1/3 cup | 2.6 ounces | 75.6 grams | |
| **8 tablespoons (tbsp)** | 1/2 cup | 4 ounces | 1/4 pound | 113 grams |
| **10 tablespoons (tbsp) + 2 teaspoons (tsp)** | 2/3 cup | 5.2 ounces | 151 grams | |
| **12 tablespoons (tbsp)** | 3/4 cup | 6 ounces | 0.375 pound | 170 grams |
| **16 tablespoons (tbsp)** | 1 cup | 8 ounces | 1/2 pound | 225 grams |
| **32 tablespoons (tbsp)** | 2 cups | 16 ounces | 1 pound | 454 grams |
| **64 tablespoons (tbsp)** | 4 cups or 1 quart | 32 ounces | 2 pounds | 907 grams |

## Liquides / Liquids

| Metric | Tablespoon (tbsp)/cup | Ounces (Oz) |
|---|---|---|
| | 2 tbsp | 1 |
| | 1/4 cup | 2 |
| 125 ml | 1/2 cup | 4 |
| | 3/4 cup | 6 |
| 250 ml | 1 cup | 8 |

| Metric | Tablespoon (tbsp)/cup | Ounces (Oz) |
|---|---|---|
| 500 ml | 2 cups, 1 pint | 16 |
| | 2-1/2 cups | 20 |
| 750 ml | 3 cups | 24 |
| | 3-1/2 cups | 28 |
| 1 l | 4 cups, 1 quart (qt) | 32 |

## food preparation utensils ustensiles et matériel de cuisson

**(cookie) cutter** emporte-pièce
**bowl** bol, saladier
**casserole** cocotte
**colander** passoire
**cooking pot, saucepan** casserole
**cooking spray** huile en aérosol, aérosol de cuisine
**dutch oven** marmite (en fonte)
**food cutter** hachoir
**frying pan / skillet (US)** poêle
**highball glass** grand verre, tumbler
**kettle** bouilloire
**ladle** louche
**pestle** pilon
**pot** faitout, marmite
**pressure cooker** autocuiseur
**rolling pin** rouleau à pâtisserie
**steamer** cuiseur vapeur
**tin (GB)/ pan (US)** moule
**wire rack** grille
**wooden spoon** cuiller en bois

BON À SAVOIR

### Expressions aux p'tits oignons...

**The pot calling the kettle black :** c'est l'hôpital qui se moque de la charité
**Out of the frying pan and into the fire :** tomber de Charybde en Scylla, aller de mal en pis

## types of cooking types de cuisson

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur la cuisson de la viande sans jamais oser le demander...

**medium** à point
**medium-rare** pas trop cuit
**pink** rosé
**rare, underdone** saignant
**well-done, done to a turn,** bien cuit
**baked** cuit (au four)
**barbecued** cuit au barbecue
**braised** braisé
**charcoal grilled** cuit au feu de bois
**cooked in vegetable broth** cuit au court-bouillon
**cooked on the spit** cuit à la broche
**fried** frit
**grilled** grillé
**poached** poché
**roasted** rôti
**steamed** cuit à la vapeur
**stewed** cuit à l'étouffée
**stir-fried, pan-fried** sauté, poêlé

BON À SAVOIR

### Le barbecue

Aux États-Unis, il s'agissait à l'origine d'une cuisson typique du Sud, consistant à fumer des viandes enduites d'épices. Aujourd'hui, le **barbecue** (souvent abrégé en **« BBQ »**) désigne par extension les grillades en général. Les spécialistes de la grillade s'adonnent à leur art sur un **barbecue pit**, après avoir soigneusement enduit leur viande d'un mélange d'épices moulues à base de sel **(rub)**.